

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.  
Tel. / Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## 2020-ban a CURIOSITAS – Kíváncsiság lett Magyarország Tortája

Füredi Krisztián tápiószecsei cukrázmester alkotása, a „CURIOSITAS – Kíváncsiság” fantázianevű torta viselheti idén a kitüntetett címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt a JÓkenyér cukrászat csapata nyerte a „Szentivánéji Álom” tortával.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén tizennegyedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A nyertes tortát évről-évre hatalmas érdeklődés kíséri.

Kedvelt magyar ízekkel, gyümölcsökkel készült recepteket várt az Ipartestület, olyan tortákat, melyek az ünnepel, vagy Magyarországgal összefüggésbe hozhatók, és szigorúan csak kiváló minőségű, természetes és egészséges alapanyagokat tartalmaznak.

A szakmai zsűri három fordulás értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben a nevezett tortákból választott ki a zsűri anonim módon hat tortát, majd a második körben újrakóstolták a döntős tortákat és javaslatokat tettek azok tökéletesítésére.

A döntőben a versenyzőknek a zsűri jelenlétében, élőben kellett elkészíteniük a tortákat, melyeket szakmai szempontok alapján pontoztak.

Így született meg a győztes, mely idén nem más, mint a „CURIOSITAS – Kíváncsiság”, Füredi Krisztián, a tápiószecsei Hisztéria Cukrászda cukrázmesterének alkotása. A tehetséges fiatal cukrász az elmúlt évek versenyeinek rendszeres résztvevője.

„A kezdet mindig a kíváncsiság, ebből fejlődik ezután a tudás vágya, mely az újat keresi, nem mert új, hanem mert értékes.” - Bokor József (szerk.) A Pallas nagy lexikona

„CURIOSITAS” - latinul kíváncsiságot és különlegességet is jelent. Mindkét jellemző igaz a nyertes tortára, hiszen izgalmas, újszerű íz kombinációt rejt, mely kíváncsivá tesz és kóstolásra ösztönöz.

A birsalma szinte az egyetlen olyan magyar gyümölcs, ami nyers állapotban élvezhetetlen. Rafinéria, fantázia, kifinomult érzék és szakmai tudás kell ahhoz, hogy ennek a pompás gyümölcsnek a rejtett ízei előkerüljenek. Készítője olyan ízekkel kombinálta, mint a mandula, a mogyoró, a csokoládé és a legmodernebb technológiákat alkalmazva készítette el, így igazán méltó lett az elnevezéséhez.

Füredi Krisztián a gyakorlati éveit a Gundel étteremben töltötte, a fő összetevőket (mandula, mogyoró, csokoládé) a Gundel torta ihlette, közük csempészte be egyik kedvenc alapanyagát, a birsalmát. Mostanában méltatlanul mellőzött gyümölcsünk, pedig a magyar gasztronómiai kultúrában évszázadok óta jelen van. A birszelét birs kompóttal egészítette ki és birs pálinkával tette teljessé, így sikerült a legszebb arcát kihoznia a gyümölcsnek.

Mandulás piskóta, mogyoróolajos ropogós, bársonyos birszelé, narancsos mandula mousse és étcsokoládés tükörbevonó harmóniája teszi tökéletessé Magyarország idei ünnepi tortáját.

A második helyezett Marsa Éva Heléna „Fenséges fügés manna” tortája lett a nagykorösi Vanília & Gelarto cukrászdából, a harmadik helyen a tavaly előtti győztes Sztaracsek Ádám „Tétényi áfonyás mandula” tortája végzett a komáromi Jánoska Cukrászdából. Idén először a zsűri Hagyományörző különdíjat is odaítélt, melyet Nándori László (Nándori Cukrászda, Budapest) alkotása, a FORTISSIMI – Bátrak tortája nyert el, Kercaszomor, a Legbátrabb Falu tiszteletére.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdeti meg, párhuzamosan a Magyarország Tortája versennyel. Idén a pilisszentiváni JÓkenyér cukrászat csapata győzött a Szentivánéji Álom tortával. A kreáció

ízvilágát a kellemesen savanykás, fahéjas meggyelextraktum és a könnyű meggyes habkrém adja, melyet a tejszínes-zabpelyhes angolkrém tesz teljessé. A tortát cukormentes fehér csokoládé fedi, melyet koszorúszerűen borít a liofilizált meggy. Így a torta harmonikus ízvilágához elegáns küllem párosul. A hozzáadott cukor nélkül készült Szentivánéji Álom szeletenként 13,3 g szénhidrátot és 252,5 kcal-t tartalmaz, így a cukorbetegség számára jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyaszt.

Augusztus 19-től lehet megkóstolni a tortákat, országsszerte több száz cukrászdában.

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 14-től megtalálják a [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net) oldalon, a lista várhatóan augusztus 18-ig napról napra bővülni fog. A torták minőségének védelme érdekében az idei évben is csak az év végétől lesznek nyilvánosak a receptek, addig csak az ipartestület tagjai készíthetik.

Fogadják és kóstolják szeretettel Magyarország Tortáját és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesét, melyekkel a cukrász szakma tiszteleg hazánk nemzeti ünnepe előtt.

Sajtókapcsolat:

KenMedia: Koltay Tamás Tel.: +36 30 385 4234 e-mail: [tamas.koltay@kenmedia.hu](mailto:tamas.koltay@kenmedia.hu)

Ipartestület: Erdélyi Balázs Tel.: +36 30 549 4000 e-mail: [erdelyi@cukraszat.net](mailto:erdelyi@cukraszat.net)  
Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050 e-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)

A verseny támogatói:

